Formeuse pour pizza ø 500 mm



Codes produits :

Référence : CBC0002

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84381090
Hauteur mm: 860
Largeur (mm): 560
Profondeur (mm): 710
Voltage V: 380 - 415
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 3F+N
Puissance kW Electrique: 6,6
Plage de température (°C): +200°C
Rendement: 400 balls/h
Alimentation: Electrique
Poids kg: 217
Alimentation 2: Triphasé 400V
Diamètre de la pizza: 50CM
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui
Origine: IT
Type de transport: Palette

Formeuse pour pizza ø 500 mm

Formeuse à pizza professionnelle

Il s'agit d'une presse spéciale, fabriquée désormais 5 modèles, pour la production de fonds à pizza, allant jusqu'à un diamètre de 520 mm.

Ses caractéristiques principales sont les suivantes, production élevée, 400 Pizzas /Heure, ne nécessitant pas de main-d'oeuvre spécialisée.

L'uniformité parfaite de la forme et de l'épaisseur du fond à pizza, sans toutefois renoncer au bord traditionnel obtenu grâce à la forme spécifique des 2 plateaux chromés.

Possibilité de modifier facilement l'épaisseur de la pâte. Formation, grâce à l'action de la température des plateaux contrôlée électroniquement, d'une fine couche solide de gel d'amidon sur la partie extérieure du fond à pizza, afin d'obtenir une cuisson parfaite, même dans la partie intérieure.

Appareil construit entièrement en acier inoxydable, muni de tous les dispositifs de sécurité prévus par les normes internationales en vigueur.